

## - Mini pastel de cumpleaños -



### INGREDIENTES

#### Para la base de arroz inflado:

3 TAZAS DE ARROZ INFLADO

1 ½ CDAS. DE MANTEQUILLA

140 G DE MALVAVISCOS

COLORANTE AL GUSTO

\*ESTAS CANTIDADES SON PARA UN PISO DEL PASTEL, PUEDES REPETIRLO CUANTAS VECES LO DESEES.

#### Para el betún:

3 CDAS. DE MANTEQUILLA SIN SAL

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

4 CDAS. DE COCOA POSTRELICIOSO

2 CDAS. DE LECHE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

UNA PIZCA DE SAL

## PROCEDIMIENTO

### Para la base:

1. DERRITE LA MANTEQUILLA A FUEGO BAJO O EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS EN EL MICROONDAS, MEZCLANDO PARA EVITAR QUE SE QUEME.
2. AGREGA LOS MALVAVISCOS Y MEZCLA HASTA QUE SE DERRITAN, SI LO HACES EN MICROONDAS CONTINÚA CALENTANDO EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS O SI LOS PREFIERES EN ESTUFA HAZLO A FUEGO BAJO.
3. APAGA EL FUEGO PARA AGREGAR EL COLORANTE Y MEZCLA HASTA OBTENER EL COLOR DESEADO.
4. AGREGA A LA MEZCLA EL ARROZ INFLADO Y REVUELVE HASTA QUE SE INCORPORA COMPLETAMENTE.
5. VIERTE EN UN RECIPIENTE Y MOLDÉALO HASTA QUE QUEDE COMPACTO. DEJA ENFRIAR DE 4 A 6 HORAS, MÍNIMO.

## **Para el betún y el armado del pastel:**

1. BATE LA MANTEQUILLA HASTA QUE SUAVICE Y ACLARE, APROXIMADAMENTE POR UN MINUTO.
2. AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y LA COCOA POSTRELICIOSO; CONTINÚA BATIENDO HASTA QUE TODO ESTÉ BIEN INTEGRADO.
3. AGREGA LA LECHE, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y LA PIZCA DE SAL, BATE A VELOCIDAD BAJA POR APROXIMADAMENTE 2 MINUTOS.
4. AUMENTA LA BATIDORA A VELOCIDAD ALTA Y BATE POR OTROS 2 MINUTOS O HASTA OBTENER LA TEXTURA DESEADA.
5. ARMA EL PASTEL COLOCANDO UNA CAPA DE LA BASE DE ARROZ INFLADO, DESPUÉS UNA CAPA DE FROSTING Y DESPUÉS OTRA DE ARROZ INFLADO, HASTA ALCANZAR LA ALTURA DESEADA.